

Date : 12/12/2013

Auteur : -

L'Origine : Maison Ackerman



L'Origine : prestigieuse et élégante aux **bulles** fines et gracieuses dans la tradition d'excellence de son fondateur Jean-Baptiste **Ackerman**



TERROIR :

Évaluation du site

Ce site, animé par le journaliste Jacques Legors, diffuse des articles concernant l'actualité en rapport avec le vin.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 9

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Cette **cuvée** regroupe les principaux terroirs du bassin du **Val** de Loire, des schistes jusqu'à l'argilo-calcaire voire le silex présent à l'extrémité est du **vignoble** Ligérien.

CÉPAGES : LE FRUIT D'UN ASSEMBLAGE MINUTIEUX DE 7 CÉPAGES DU VAL DE LOIRE

- le Chenin apporte la fraîcheur et la vivacité, avec un côté agrumes
- le **Cabernet** franc participe à la structure et l'équilibre
- le Chardonnay apporte la matière et le gras, « l'épaisseur »

Complétés par :

- le Cabernet sauvignon apporte de la complexité
- le Grolleau gris et noir confère légèreté et finesse à l'ensemble
- le Pineau d'Aunis pour le fruité et sa finale légèrement épicée
- le Sauvignon pour son intensité aromatique

Chacun des cépages a été récolté à l'optimum de sa maturité, et un travail d'assemblage très minutieux a permis de magnifier l'expression de cette Cuvée.

VINIFICATION

Dans le respect de la méthode traditionnelle caractérisée par une seconde fermentation en bouteille ainsi qu'un long vieillissement de 5 ans. Ensuite... le secret Maison du maître de chai garantit la typicité, la délicatesse des bulles et le bouquet fin et soyeux de cette cuvée.

ÉLEVAGE

Cet assemblage a été réalisé à partir des vins de la récolte 2007. Un premier élevage en cuve a permis d'apporter gras et structure au vin de base. Un second élevage de 5 ans sur lattes après prise de mousse à température constante (12-15°C) a naturellement arrondi et sublimé le vin. Il n'y a eu aucune intervention œnologique. Un suivi gustatif tous les 4 mois a permis de suivre l'évolution naturelle du vin.

LA DÉNOMINATION BRUT NATURE indique une TENEUR EN SUCRES

INFÉRIEURE À 3 G/LITRE. Le choix de l'absence totale de sucre dans la liqueur d'expédition permet d'exprimer la plénitude de cette **cuvée** et se justifie par une excellente maturité des raisins lors de la récolte conjuguée au très lent élevage sur lies.

DISTRIBUTION : Cellier **Ackerman**, Boutique www.ackerman.fr.

PRIX TTC DÉPART : 11,90 euros.

DÉGUSTATION :

Fruit d'un assemblage minutieux des **cépages** emblématiques du **Val** de Loire, cette cuvée, avec sa délicate robe jaune dorée, aux **bulles** fines et élégantes, est, après 5 ans d'une maturation lente, au summum de son expression.

Le nez est riche, de belle fraîcheur, les notes d'agrumes mûrs et d'herbes aromatiques aneth-estragon apportent la complexité et la finesse recherchée.

La bouche est de bel équilibre, ample sur le gras et la rondeur avec des notes briochées et une finale persistante et toujours sur la fraîcheur.

Comme certains vins à **fines** bulles d'exception et de par sa puissance et sa complexité, cette grande cuvée peut être dégustée seule afin d'apprécier la plénitude de son bouquet, son harmonie et sa finesse. Cette cuvée, sans dosage, peut également accompagner un repas de même élégance : fruits de mer, Saint-Jacques et poissons fins, voire une volaille de Bresse à la crème.